



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

2019 - Año de la Exportación

Resolución

Número:

Referencia: EE 66450429/2019 - MODIFICA EL DECRETO N° 4.238/68 - 4-HEXILRESORCINOL (4HR)

VISTO el Expediente N° EX-2019-66450429- -APN-DGTYA#SENASA, la Ley N° 18.284 reglamentada a través del Decreto N° 2.126 del 30 de junio de 1971, el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que la melanosis (mancha negra) en crustáceos es consecuencia de la actuación del sistema de profenoloxidasa presente en su hemolinfa. Esta es una proenzima, de forma inactiva de la polifenoloxidasa que, tras un proceso de activación por enzimas proteolíticas y/o sustancias de origen microbiano origina la polifenoloxidasa activa, responsable de la melanosis, permaneciendo activa durante la refrigeración, el almacenamiento en hielo y el descongelamiento.

Que ello constituye un proceso natural producto de reacciones químicas y, más allá de que los invertebrados que presentan esta característica no son nocivos y no influyen sobre su sabor ni su aroma, su apariencia es motivo de rechazo por parte de los consumidores originando potenciales pérdidas económicas.

Que la melanosis puede prevenirse con el uso de aditivos que mejorarían la estabilidad o la calidad de conservación de un alimento o mejoraría sus propiedades organolépticas a condición de que no se altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de tal manera que se induzca a error al consumidor.

Que el 4-Hexilresorcinol (4HR) es un aditivo que, con una concentración menor que la utilizada para otros aditivos (ejemplo el sulfito) y siempre que los residuos en la carne no excedan los DOS MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (2 mg/kg), previene la melanosis al actuar como inhibidor específico de la polifenoloxidasa y que, según estudios de la *Generally Recognized As Safe* (GRAS), es seguro para la salud humana y su empleo en la industria alimenticia.

Que, en igual sentido, la opinión del Comité Científico de Alimentación (SCF) sobre la seguridad en el uso de 4-Hexilresorcinol del 5 de marzo de 2003, concluyó que dicho aditivo previene la melanosis en crustáceos.

Que, por su parte, la UNIÓN EUROPEA (UE) a través del Reglamento N° 1.129 del 11 de noviembre de 2011 de la Comisión Europea, establece en qué alimentos y de qué manera se debe usar el 4HR, y, mediante el Reglamento N° 231 del 9 de marzo de 2012 de la citada Comisión, se reglamentan las especificaciones técnicas del uso del 4HR, en el marco de las normas generales sobre el uso y especificaciones de los aditivos aprobadas por el Reglamento N° 1.333 del 16 de diciembre de 2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de la UE.

Que, en el ámbito nacional, el Código Alimentario Argentino (CAA), aprobado por la Ley N° 18.284, reglamentada por el Decreto N° 2.126 del 30 de junio de 1971, en su Capítulo I, define como aditivo alimentario a cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización, siempre que sean inoocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso y su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.

Que por el Artículo 1.392 del referido Código, se establecen las finalidades permitidas para el uso de aditivos alimentarios, a saber: mantener o mejorar el valor nutritivo del alimento, aumentar su estabilidad o capacidad de conservación, incrementar la aceptabilidad de alimentos sanos y genuinos pero faltos de atractivo, permitir la elaboración económica y en gran escala de alimentos de composición y calidad constante en función del tiempo.

Que, del mismo modo, en el Artículo 1.393 de dicho cuerpo normativo, se regulan las finalidades no permitidas, a saber: enmascarar técnicas y procesos defectuosos de elaboración y/o manipulación, provocar una reducción considerable del valor nutritivo de los alimentos, perseguir objetivos que puedan lograrse con prácticas lícitas de fabricación, económicamente factibles, o engañar al consumidor.

Que, en tal sentido, el Artículo 1.394 del aludido Código, indica que la cantidad de un aditivo autorizado que se agrega a un producto alimenticio será siempre la mínima para lograr el efecto lícito deseado.

Que, por otra parte, el Capítulo XVIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, entiende por aditivos a aquellas sustancias que carecen de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia, se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

Que, asimismo, dicha norma fija las condiciones en las que pueden usarse los aditivos, a saber: pudieran demostrar francamente su inocuidad para la salud humana; no afecten las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes; fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida; y hubiera posibilidad práctica de controlarlos; y estatuye que su composición debe ser definida y de pureza adecuada (calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada.

Que de acuerdo al Numeral 18.2.2 del Capítulo XVIII de ese cuerpo normativo, se consideran aditivos de uso permitido los consignados en el citado Reglamento o aquellos que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Que, en consecuencia, es posible afirmar que el aditivo 4HR se ajusta a los requerimientos que la normativa vigente nacional establece, para permitir su uso en crustáceos, por lo que se recomienda su incorporación a tal fin al referido Reglamento de Inspección.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de conformidad con las facultades conferidas por el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Incorporación. Capítulo XVIII - Numeral 18.16. Se incorpora el Numeral 18.16 al Capítulo XVIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, el que, como Anexo I (IF-2019-107801069-APN-DNIYCA#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Incorporación. Capítulo XXIII - Numeral 23.12.10, inciso 9). Se incorpora el inciso 9) al Numeral 23.12.10 al Capítulo XXIII del citado Reglamento de Inspección, el que, como Anexo II (IF-2019-107801034-APN-DNIYCA#SENASA), forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 3°.- La presente resolución entra en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.